

عنوان مقاله:

بررسی امکان حذف نگهدارنده های شیمیایی در فرآورده های گوشتی

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

شیرین هوشمندزاده

خلاصه مقاله:

گوشت و فرآورده های آن از جمله منابع با ارزش پروتئینی در ارتباط با تغذیه بشر محسوب می گردند و بویژه فرآورده های گوشتی به لحاظ سهولت مصرف و ذائقه پسندی آنها امروزه در اکثر نقاط جهان مورد توجه و استقبال مصرف کنندگان می باشند . امروزه به دلیل اثرات نامطلوبی نظیر جهش زایی، ایجاد مسمومیت و سرطانزایی که توسط آنتی اکسیدان هایی مصنوعی نظیر آنتی بوتیل هیدروکسی آنیزول ایجاد می شود استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی به عنوان جایگزین آنتی اکسیدان های مصنوعی، بسیار توصیه می شود . عصاره های گیاهی، به عنوان یک منبع آنتی اکسیدانی طبیعی شناخته شده میباشند . از منابع عمده آنتی اکسیدانی طبیعی میتوان به عصاره های گیاهی مانند عصاره رزماری، گیاهان موسیر و زردچوبه و چای سبز اشاره نمود . این آنتی اکسیدان ها دارای تاثیرات مثبتی نظیر محافظت در برابر بیماری های مزمن، سرطان، دیابت، بیماریهای قلبی و جهش زایی هستند . استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی با منشا گیاهی در فرآورده های گوشتی و سایر بخش های صنایع غذایی، به عنوان یک عامل موثر در به تعویق انداختن تغییرات شیمیایی و اکسایشی و افزایش عمر ماندگاری محصولات گوشتی، اثبات شده است .

کلمات کلیدی:

فرآورده های گوشتی، حذف نگهدارنده شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303422>

